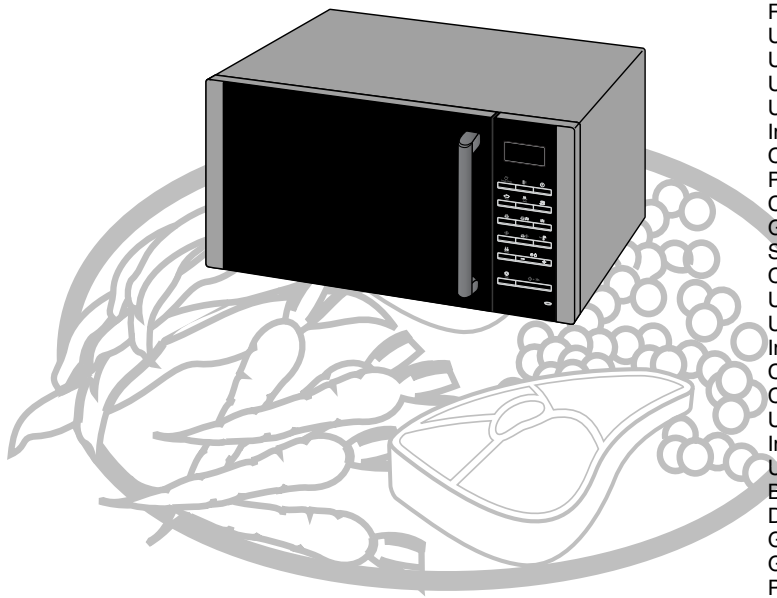
SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

CE1070 / CE1070B
CE1070T / CE1070F



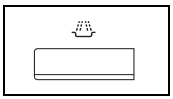
Guida di riferimento rapida 2
Uso della funzione Pulizia a vapore 2
Forno 3
Pannello di controllo 3
Accessori 4
Uso della Guida di istruzioni 4
Precauzioni di sicurezza 5
Installazione del forno a microonde 6
Impostazione dell'ora 6
Verifica del funzionamento corretto del forno a microonde 7
Funzionamento del forno a microonde 7
Istruzioni in caso di dubbi o problemi 8
Cottura/Riscaldamento 8
Livelli di potenza e modifiche dei tempi 9
Interruzione della cottura 9
Regolazione del tempo di cottura 10
Uso della funzione Cottura automatica 10
Uso della funzione Auto Reheat (Riscaldamento automatico) 12
Uso della funzione Scongelamento 13
Uso della funzione Cafeteria 14
Impostazioni della funzione Cafeteria 14
Cottura a più fasi 15
Preriscaldamento rapido del forno 15
Cottura per convezione 16
Grigliatura 16
Scelta degli accessori 17
Combinazione di microonde e griglia 17
Uso combinato di microonde e convezione 18
Uso del piatto per crostate (Solo CE1070T / CE1070F) 19
Impostazione per l'utilizzo del piatto per crostate (solo CE1070T / CE1070F) 20
Cottura con girarrosto 21
Uso del supporto multispiedo verticale 21
Impostazioni per girarrosto e barbecue (solo CE1070B / CE1070F) 22
Uso della funzione Deodorante 23
Blocco di sicurezza del forno a microonde 23
Disattivazione dei segnali acustici 23
Guida ai materiali di cottura 24
Guida alla cottura 25
Pulizia del forno a microonde 34
Conservazione e riparazione del forno a microonde 34
Specifiche tecniche 35

Code No.: DE68-03136L

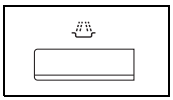
IT

Guida di riferimento rapida

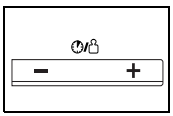
Per cuocere il cibo



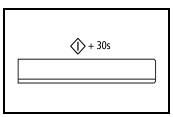
1. Collocare il cibo nel forno.
Premere il tasto **Microonde** ( ).



2. Premere il tasto **Microonde**( ) fino a quando appare il livello di potenza appropriato.

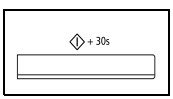


3. Selezionare il tempo di cottura premendo i tasti (+) e (–), come richiesto.



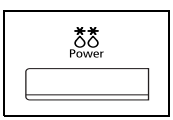
4. Premere il tasto **Start (Avvio)**.
Risultato: Inizia la cottura del cibo.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Per aggiungere ulteriori 30 secondi.

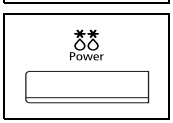


Lasciare il cibo nel forno.
Premere il tasto **+30s** una o più volte. A ogni pressione verranno aggiunti ulteriori 30 secondi di cottura.

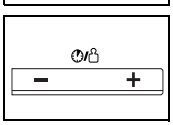
Per scongelare il cibo.



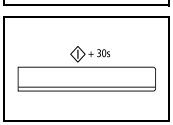
1. Collocare il cibo surgelato nel forno.
Premere il tasto **Scongelamento** ( ).



2. Selezionare la categoria di alimento desiderata premendo il tasto **Scongelamento**( ).



3. Selezionare il peso premendo i tasti (+) e (–), come richiesto.

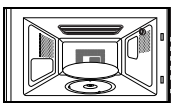


4. Premere il tasto **Start (Avvio)**.
Risultato: Inizia lo scongelamento del cibo.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

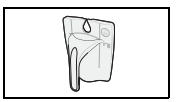
Uso della funzione Pulizia a vapore

Il vapore generato dal sistema di pulizia impregna la superficie del forno. Dopo avere utilizzato la funzione di pulizia a vapore, l'interno del forno può essere pulito con estrema facilità.

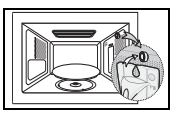
- ☛ Utilizzare questa funzione solo dopo che il forno si è completamente raffreddato. (Temperatura ambiente)
- ☛ Utilizzare solo acqua normale, non distillata.
- ☛ Dopo avere utilizzato la funzione di pulizia a vapore, è consigliabile utilizzare la funzione Deodorante.
- ☛ Se durante questa operazione lo sportello viene aperto, verrà visualizzato il messaggio "E7".
(L'acqua nel forno sarà molto calda a causa della funzione di pulizia a vapore).



1. Aprire lo sportello.

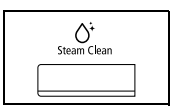


2. Versare l'acqua nell'apposito recipiente fino alla linea indicatrice.
(La linea corrisponde a circa 30ml.)

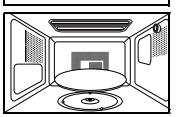


3. Agganciare il recipiente dell'acqua sul lato destro del forno

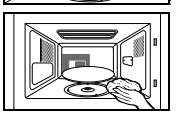
4. Chiudere lo sportello.



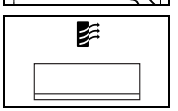
5. Premere il tasto **Pulizia a vapore** ( ).
(La lampadina non entra in funzione quando si utilizza questa funzione.)



6. Aprire lo sportello.



7. Pulire l'interno del forno con un panno asciutto.
Rimuovere la piastra girevole e pulire solo sotto la griglia con carta da cucina.

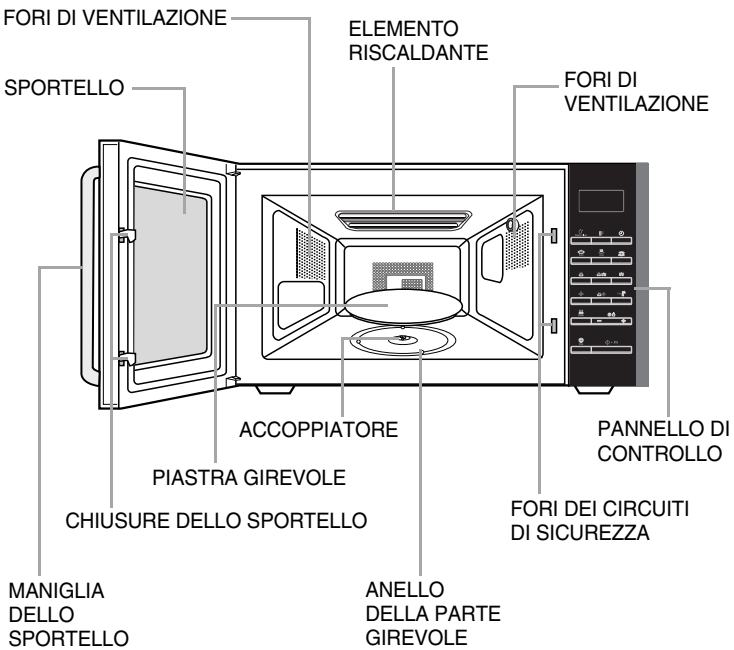


8. Una volta pulita la cavità del forno, si consiglia di utilizzare la funzione di ventilazione per asciugare completamente il forno.

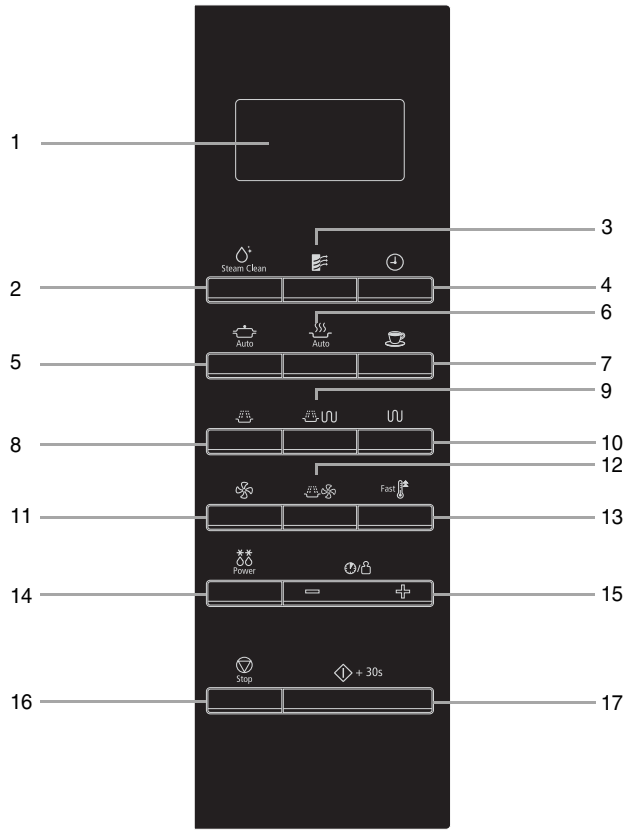
Avvertenza!

- Il recipiente dell'acqua può essere utilizzato solo in modalità "**Steam Clean**" (Pulizia a vapore).
- Quando si cucinano alimenti non liquidi, rimuovere il recipiente per l'acqua. In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi o danni all'apparecchiatura.

Forno



Pannello di controllo

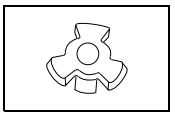


1. DISPLAY
2. TASTO PULIZIA A VAPORE
3. TASTO FUNZIONE DEODORANTE
4. TASTO IMPOSTAZIONE OROLOGIO
5. TASTO FUNZIONE AUTO COOK (Cottura automatica)
6. TASTO FUNZIONE AUTO REHEAT (Nuovo riscaldamento automatico)
7. CAFETERIA COOK BUTTON
8. TASTO MICROONDE
9. TASTO MICROONDE + GRILL
10. TASTO GRILL
11. TASTO MODALITA' CONVEZIONE
12. TASTO MICROONDE + CONVEZIONE
13. TASTO DI SELEZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO AUTOMATICO
14. TASTO FUNZIONE POWER DEFROST (Scongelamento)
15. TASTO SU/GIU'
16. TASTO ARRESTO/ANNULLA
17. TASTO START (AVVIO) / +30S

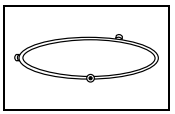
IT

Accessori

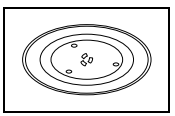
A seconda del modello acquistato, vengono forniti vari accessori che è possibile utilizzare in svariati modi.



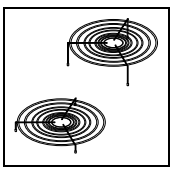
1. **Accoppiatore**, da collocare sull'albero motore alla base del forno.
   Scopo: L'accoppiatore permette la rotazione della piastra girevole.



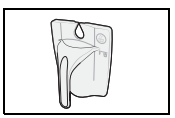
2. **Anello della parte girevole**, da collocare al centro del forno.
   Scopo: L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.



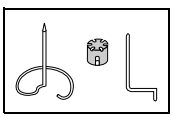
3. **Piastra girevole**, da collocare sull'anello della parte girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.
   Scopo: La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.



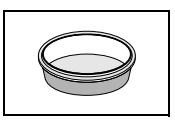
4. **Ripiani metallici** (superiore e inferiore), da collocare sulla piastra girevole.
   Scopo: I ripiani metallici possono essere utilizzati per cucinare due piatti contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere collocato sulla piastra girevole e un secondo piatto sul ripiano. **I ripiani metallici possono essere utilizzati con il grill, in modalità convezione e per la cottura combinata**.



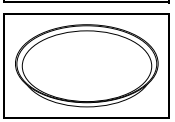
5. **Recipiente dell'acqua pulita,** da collocare sul lato destro del forno.
   Scopo: Il recipiente dell'acqua può essere utilizzato per la pulizia del forno.



6. **Girarrosto, accoppiatore barbecue e spiedo**, da posizionare sul recipiente in vetro. (solo CE1070B, CE1070F)
   Scopo: Il girarrosto è uno strumento molto pratico per cuocere polli allo spiedo, in quanto evita di dover girare la carne. Può essere utilizzato per cotture combinate con uso del grill.



7. **Recipiente in vetro**, da collocare sulla piastra girevole. solo (CE1070B, CE1070F)
   Scopo: Il supporto del girarrosto è posizionato sul recipiente in vetro.



8. **Piatto per crostate**, da collocare sulla piastra girevole.solo (CE1070T,CE1070F)
   Scopo: Nella modalità di cottura combinata microonde o grill, il piatto per crostate consente di dorare più uniformemente la parte inferiore dei cibi e di mantenere croccanti torte e pizze.

Uso della Guida di istruzioni

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni molto utili sulla cottura degli alimenti con questo forno a microonde:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori e materiali per cottura***
- ***Suggerimenti utili alla cottura***

L'interno di copertina contiene una guida di riferimento rapida che illustra le tre operazioni di cottura di base:

- ***Cottura (modalità microonde)***
- ***Scongelamento***
- ***Aggiunta di 30 secondi extra, se il cibo non è ben cotto oppure se deve essere ulteriormente riscaldato***

Alla fine di questo manuale sono riportate alcune illustrazioni del forno e soprattutto del pannello di controllo, per aiutare l'utente a trovare con facilità i tasti funzione.

Nelle illustrazioni delle procedure passo a passo vengono utilizzati due simboli.

Importante **Nota**

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITA' ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergente sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) Sportello (piegato)
(2) Cardini dello sportello (rotti o allentati)
(3) Guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Precauzioni di sicurezza

IT

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA.
LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Quando si cucinano alimenti o liquidi nel forno a microonde, adottare le seguenti precauzioni.

- Utilizzare solo utensili adatti al microonde;
  NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con rifiniture in oro e argento, spiedi, forchette, ecc.
  Rimuovere i lacci dalle buste di carta o plastica.

Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.

- In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;
  Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti
- Porzioni di piccole dimensioni richiedono un minore tempo di cottura o di riscaldamento. E' possibile che, impostando il tempo sul minimo, il calore sia comunque eccessivo provocando il surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.
- In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme;
- Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare situazioni di pericolo. Dopo lo spegnimento del forno, attendere **SEMPRE** almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
  Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.
  In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO:
  * Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  * Coprire con un panno pulito e asciutto.
  * Non applicare creme, oli o lozioni.
- Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente. Non riscaldare **MAI** il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.
- Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata;
- Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; Inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.
- Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo;
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura, provocando eventuali situazioni pericolose;
- **NON** coprire le aperture di ventilazione con panno o carta. Potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno può surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi automaticamente. Una volta spento, è necessario attendere che il forno si raffreddi prima di poterlo riutilizzare.
- Per evitare scottature, utilizzare **SEMPRE** i guanti da forno per estrarre i piatti dal forno.
- **NON** toccare l'elemento riscaldante o le pareti interne fino al completo raffreddamento del forno.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate. Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
- Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio.

Motivo: La fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.

- Durante il funzionamento (specialmente quando il forno sta scongelando) è possibile udire degli scricchiolii.

Motivo: Questo suono è normale quando si modifica il livello di potenza elettrica.

- **NON** accendere il forno a microonde quando è vuoto. L'alimentazione viene disattivata automaticamente per sicurezza. E' possibile utilizzarlo normalmente dopo averlo lasciato spento per oltre 30 minuti.
  Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. Se si accende per errore il forno quando è vuoto, l'acqua assorbirà le microonde.
- Il forno a microonde non deve essere posizionato all'interno di un telaio

IMPORTANTE

- I bambini piccoli non devono **MAI** avere il permesso di utilizzare il forno a microonde o giocare con esso, né devono essere lasciati senza sorveglianza vicino a un forno a microonde in funzione. Gli oggetti che possono catturare l'interesse dei bambini non devono essere conservati o nascosti appena sopra il forno.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso, senza supervisione, da parte di persone (bambini inclusi) che dispongono di ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza, conoscenza o che siano date loro istruzioni per l'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con questa apparecchiatura.
- Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Per pulire lo sportello del forno **NON** utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro. (Se presente.)

ATTENZIONE

Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e I giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

ATTENZIONE:

Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

ATTENZIONE:

Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

ATTENZIONE:

I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

ATTENZIONE:

I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchiatura.

ATTENZIONE:

quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

ATTENZIONE:

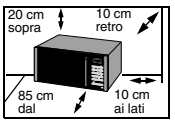
Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

- Per motivi di sicurezza, non pulire l'apparecchio con getti di vapore o pulitori ad alta pressione.

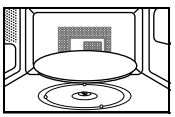
IT

Installazione del forno a microonde

Posizionare il forno su una superficie piana a 85cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.



1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.



2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno. Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.

3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

☛ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciali disponibili presso il costruttore o un centro assistenza. Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA a 3 pin da 230 Volt, 50 Hz, con messa a terra. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo.

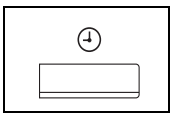
☛ Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

Impostazione dell'ora

Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. L'ora può essere visualizzata in formato a 24 o 12 ore. E' necessario impostare l'orologio:

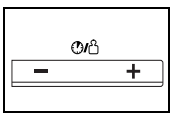
- ***quando si installa per la prima volta il forno a microonde***
- ***dopo una interruzione della corrente elettrica***

✉ Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

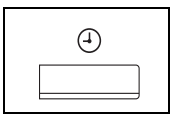


1. **Per visualizzare l'ora a Orologio il...** — **Quindi premere il tasto tasto...**

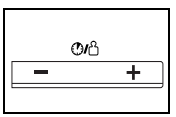
Formato a 12 ore	Una volta
Formato a 24 ore	Due volte



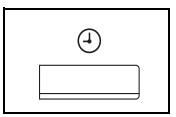
2. Premere i tasti (+) e (–) per impostare l'ora.



3. Premere il tasto **Clock (Orologio)**.



4. Premere i tasti (+) e (–) per impostare i minuti.



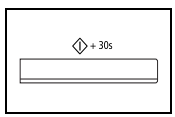
5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto **Orologio** per avviare l'orologio.
Risultato: L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.

Verifica del funzionamento corretto del forno a microonde

La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, consultare la sezione "Istruzioni in caso di dubbi o problemi" a pagina.

✉ Il forno deve essere collegato a una presa a muro appropriata. La piastra girevole deve essere collocata correttamente all'interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza (100% - 900 W), l'acqua impiegherà più tempo a bollire.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia dello sportello verso destra. Collocare un bicchiere d'acqua sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.



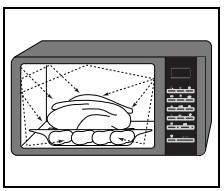
Premere il tasto **Start (Avvio)** e impostare un tempo di 4 o 5 minuti premendo il tasto **Start (Avvio)** per il numero appropriato di volte.
Risultato: L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti fino a raggiungere il livello di bollitura.

Funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.
E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- ***Scongelare***
- ***Riscaldare***
- ***Cucinare***

Principi di cottura



1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all'interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sulla piastra girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
   - Quantità e densità
   - Contenuto di acqua
   - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

☛ Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:
- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento

IT

Istruzioni in caso di dubbi o problemi

La familiarizzazione con una nuova apparecchiatura richiede sempre un po' di tempo. Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite. In questo modo, è possibile risparmiare tempo ed evitare inutili chiamate al centro di assistenza.

- Le circostanze indicate di seguito sono assolutamente normali.
  - Formazione di condensa all'interno del forno
  - Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno
  - Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno
  - Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione
- Il cibo non si cuoce
  - Avete impostato correttamente il timer e avete premuto il tasto **Start (Avvio)**?
  - Lo sportello è chiuso?
  - Avete sovraccaricato il circuito elettrico causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?
- Il cibo è cotto troppo o troppo poco
  - E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
  - E' stato scelto il livello di potenza appropriato?
- Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici)
  - E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
  - Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
  - Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?
- Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva
  - Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. E' perfettamente normale.
    - * Soluzione: Installare il forno lontano da antenne, radio e televisioni.
  - Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, è necessario reimpostare il display.
    - * Soluzione: Scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo. Reimpostare l'ora.
- Il messaggio "E3" indica
  - Il messaggio "E3" viene automaticamente attivato prima che il forno a microonde si surriscaldi. Se il messaggio "E" è attivato, premere il tasto "Arresta/Annulla" per passare in modalità di inizializzazione.

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il centro assistenza clienti locale di Samsung.
In questo caso, è necessario procurarsi le seguenti informazioni:

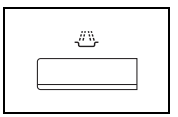
- ***Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno***
- ***Dettagli sulla garanzia***
- ***Una chiara descrizione del problema***

Cottura/Riscaldamento

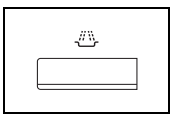
La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

☛ Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

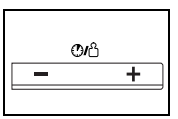
Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.



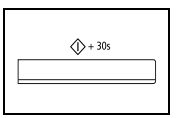
1. Premere il tasto **Microonde** ( ).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modalità microonde)



2. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **Microonde**( ) fino a quando appare il valore appropriato. Per informazioni dettagliate, consultare la tabella dei livelli di potenza.



3. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (+) e (–).
Risultato: Verrà visualizzato il tempo di cottura.



4. Premere il tasto **Start (Avvio)**.
Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare. Inizia la cottura del cibo al cui termine:
- Verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ Per conoscere il livello di potenza attuale del forno, premere il tasto **Microwave (Microonde)**( ). Se si desidera modificare il livello di potenza durante la cottura, premere il tasto **Microwave (Microonde)**( ) due o più volte, in modo da selezionare il livello di potenza desiderato.

Avvio rapido:

✉ Se si desidera riscaldare un piatto per un tempo limitato alla potenza massima (900W), è sufficiente premere il tasto **Start (Avvio)** . A ogni pressione del tasto verranno aggiunti 30 secondi di tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente.

Livelli di potenza e modifiche dei tempi

I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia generata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura, a seconda del tipo di alimento. E' possibile scegliere tra sei livelli di potenza.

Livello di potenza	Percentuale	Uscita
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BASSO	33 %	300 W
SCONGELAMENTO	20 %	180 W
BASSO	11 %	100 W

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Se si seleziona	Il tempo di cottura sarà...
Livello di potenza più alto	Diminuito
Livello di potenza più basso	Aumentato

Interruzione della cottura

E' possibile interrompere la cottura in ogni momento per:

- ***Controllare il cibo***
- ***Girare il cibo o mescolarlo***
- ***Lasciare il cibo a riposo***

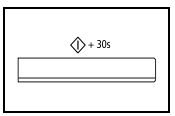
Per arrestare la cottura...	Operazione da eseguire
Temporaneamente	Aprire lo sportello. Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto **Start (Avvio)**.
Completamente	Premere il tasto **Arresto**. Risultato: La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **Arresto**.

IT

Regolazione del tempo di cottura

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto +30s una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

- ***Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello.***
- ***Aumento del tempo di cottura restante***



Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **Start (Avvio)** una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

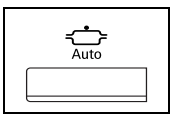
- Esempio: per aggiungere tre minuti, premere il tasto **Start (Avvio)** sei volte.

Uso della funzione Cottura automatica

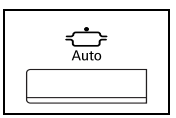
Le cinque funzioni di Cottura automatica ( ) consentono di utilizzare alcuni tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare la dimensione della porzione premendo i tasti (+) e (–).

☛ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

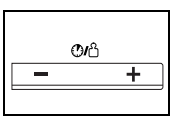
Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello.



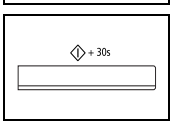
1. Premere il tasto **Cottura automatica** ( ).



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Cottura automatica**( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare la dimensione della porzione premendo i tasti (+) e (–).



4. Premere il tasto **Start (Avvio)**.
Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Uso della funzione Cottura automatica (continua)

La tabella seguente illustra i vari programmi di cottura automatica, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. I programmi 1 e 2 funzionano solo con l'energia a microonde.
I programmi 3 e 4 si avvalgono di una combinazione di microonde e grill.
Il programma 5 si avvale di una combinazione di microonde e convezione.

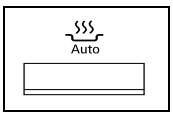
Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
1.	**Verdure fresche**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua per 200-250 g, aggiungere 45 ml (3 cucchiai) per 300-450 g e 60-75 ml (4-5 cucchiai) per 500-750 g. Mescolare dopo la cottura. Con quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura.
2.	**Patate pelate**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Pesare le patate dopo averle pelate, lavate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Per 300-450 g aggiungere 45 ml (3 cucchiai) di acqua; 60 ml (4 cucchiai) per cuocere 500-750 g.
3.	**Pesce arrosto**	200-300 g (1 pezzo) 400-500 g (1-2 pezzi) 600-700 g (2 pezzi)	3 min.	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocarle i pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano. Girarli quando il forno emette un segnale acustico.
4.	**Pezzi di pollo**	200-300 g (1 pezzo) 400-500 g (2 pezzi) 600-700 g (3 pezzi)	2-3 min.	Spennellare d'olio i pezzi di pollo e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore con il lato della pelle rivolto verso il basso. Girarli quando il forno emette un segnale acustico.
5.	**Roast Beef/ Agnello arrosto**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Strofinare la carne con olio e spezie (solo pepe, il sale dovrà essere aggiunto dopo la cottura). Collocarla sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Girare quando il forno emette un segnale acustico. Dopo la cottura e durante il periodo di riposo, avvolgere la carne in un foglio di alluminio.

Uso della funzione Auto Reheat (Riscaldamento automatico)

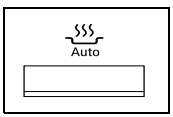
IT

Le quattro funzioni di Riscaldamento automatico ( ) forniscono alcuni tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare la dimensione della porzione premendo i tasti (+) e (–).

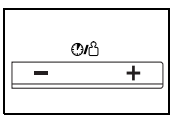
☛ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.
Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello.



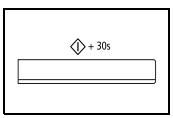
1. Premere il tasto **Auto Reheat (Riscaldamento automatico)** ( ).



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Riscaldamento automatico**( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare la dimensione della porzione premendo i tasti (+) e (–).



4. Premere il tasto **Start (Avvio)**.
Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

La tabella seguente illustra i vari programmi Riscaldamento automatico e Cottura indicando quantità, tempo di riposo e consigli vari. I programmi 1 e 2 funzionano solo con l'energia a microonde. I programmi 3 e 4 si avvalgono di una combinazione di microonde e convezione.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
1.	**Piatti preconfezionati** (congelati)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e contorno come patate, riso o pasta).
2.	**Zuppa/ salsa** (congelata)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Versare in una fondina da zuppa in ceramica o in una scodella e coprire con un coperchio di plastica durante il riscaldamento. Quando il forno emette un segnale acustico (il forno è ancora in funzione ma si arresta all'apertura dello sportello), mescolare. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.
3.	**Pizza surgelata**	300-400 g 450 - 550 g 600-700 g	-	Collocare una pizza surgelata (-18°C) sul ripiano superiore oppure due pizze surgelate sui ripiani inferiore e superiore.
4.	**Panini surgelati**	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3-5 min.	Collocare da 2 a 6 panini surgelati (-18°C) in cerchio sul ripiano inferiore. Distribuire 8 panini surgelati collocandone 4 sul ripiano inferiore e 4 su quello superiore. Questo programma è adatto per prodotti di panetteria surgelati di piccole dimensioni, come panini, ciabatte e piccole baguette.

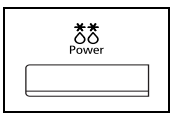
Uso della funzione Scongelamento

IT

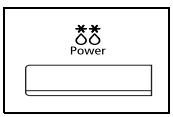
La funzione Scongelamento ( ) consente di scongelare carni, pollame, pesce, pane, dolci e frutta. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

☛ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

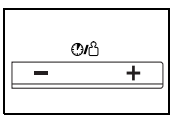
Aprire lo sportello. Posizionare il cibo congelato su un piatto di ceramica e collocarlo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.



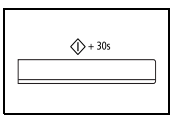
1. Premere il tasto **Scongelamento** ( ).



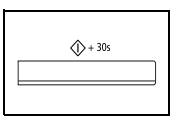
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Scongelamento**( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare il peso premendo i tasti (+) e (–).



4. Premere il tasto **Start (Avvio)**.
Risultato:
- Il cibo inizierà a scongelarsi.
- Durante lo scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.



5. Premere di nuovo il tasto **Start (Avvio)** per terminare lo scongelamento.
Risultato: A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

☛ E' anche possibile scongelare il cibo manualmente. Per eseguire questa operazione, selezionare la funzione microonde con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione "Scongelamento" a pagina pagina 29.

La tabella seguente illustra i vari programmi di scongelamento, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione.
Collocare la carne, il pollame o il pesce su un piatto piano in vetro o un piatto in ceramica, disporre pane e dolci su carta da cucina.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
1.	**Carne**	200-2000 g	20-90 min.	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per vitello, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata.
2.	**Pollame**	200-2000 g	20-90 min.	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzione.
3.	**Pesce**	200-2000 g	20-60 min.	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce.
4.	**Pane/ dolci**	125-1000 g	10-60 min.	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato.
5.	**Frutta**	100-600 g	5-20 min.	Distribuire la frutta uniformemente su un piatto piano in vetro. Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta.

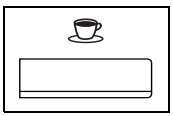
Uso della funzione Cafeteria

Con la funzione Cafeteria ( ), il tempo di cottura viene impostato automaticamente.

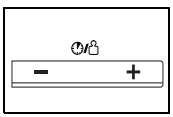
E' possibile impostare il numero delle porzioni premendo i tasti (+) e (–).

Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

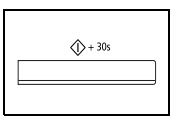
1. Premere il tasto **Cafeteria** ( ).



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Cafeteria** ( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare il peso premendo i tasti (+) e (–).



4. Premere il tasto **Start (Avvio)** (◇).
Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Impostazioni della funzione Cafeteria

La tabella seguente illustra i vari programmi automatici per riscaldare bevande e scongelare e riscaldare torte surgelate.
La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli.

Il programma 1 utilizza solo la modalità microonde. Il programma 2 utilizza la combinazione microonde e convezione.

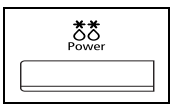
Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
1.	**Bevande (Caffè, latte, tè, acqua)** (temperatura ambiente)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	1-2 min.	Versare il liquido in una tazza di ceramica e riscaldare senza coprire. Collocare una tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra e 3 o 4 tazze in cerchio. Lasciarle nel forno a microonde. Mescolare la bevanda prima e dopo il periodo di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi).
2.	**Torta surgelata**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 min	Se la torta surgelata è intera, collocarla al centro del piatto; nel caso di fette, disporle in cerchio sul ripiano inferiore. Collocare il ripiano sulla piastra girevole in forno. Grazie alla convezione, il dolce verrà riscaldato fino a diventare croccante. Questo programma è adatto per torte (rotonde) e fette di torta, torte di frutta con granella, torte alla frutta o ai semi di papavero. Non è adatto per torte con farcitura alla crema e ricoperte al cioccolato.

Cottura a più fasi

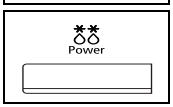
Il forno a microonde può essere programmato per la cottura multifase fino a un massimo di tre fasi (le modalità Convezione, Microonde + Convezione e Preriscaldamento rapido non possono essere utilizzate quando si effettua la cottura multifase). Esempio: si desidera scongelare un alimento e cuocerlo senza dover reimpostare il forno al termine di ciascuna fase. E' possibile ad esempio scongelare e cucinare un pollo da 1,8 kg in tre fasi:

- ***Scongelamento***
- ***Cottura a microonde per 30 minuti***
- ***Grill per 15 minuti***

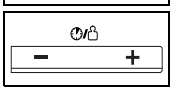
☛ Per prima cosa è necessario effettuare lo scongelamento del cibo. Combinazione e grill possono essere utilizzate solo una volta durante le due fasi rimanenti. La cottura a microonde può essere utilizzata due volte (con due diversi livelli di potenza).



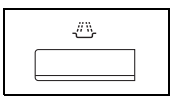
1. Premere il tasto **Scongelamento**( ).



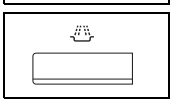
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Scongelamento**( ).



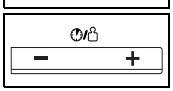
3. Impostare il peso premendo i tasti (+) e (–) per il numero di volte appropriato (1800 g nell'esempio).



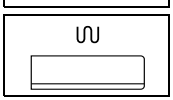
4. Premere il tasto **Microonde** ( ).



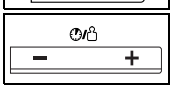
5. Impostare l'adeguato livello di potenza del microonde premendo il tasto **Microonde** ( ).
(450W nell'esempio).



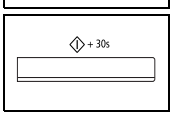
6. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (+) e (–).
(30 minuti nell'esempio)



7. Premere il tasto **Grill** ( ).



8. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (+) e (–). (15 minuti nell'esempio).

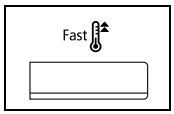


9. Premere il tasto **Start (Avvio)**.
Risultato: Inizierà la cottura del cibo:

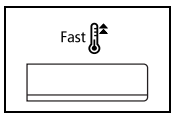
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Preriscaldamento rapido del forno

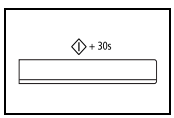
Per la cottura in modalità convezione, si consiglia di portare il forno alla temperatura appropriata prima di iniziare la cottura.
Quando il forno raggiunge la temperatura richiesta, la mantiene per circa 10 minuti prima di spegnersi automaticamente.
Controllare che l'elemento riscaldante sia nella posizione adatta al tipo di cottura richiesto.



1. Premere il tasto **Preriscaldamento rapido** ( ).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
250°C (temperatura)



2. Premere il tasto **Preriscaldamento rapido**( ) una o più volte per impostare la temperatura.



3. Premere il tasto **Start (Avvio)**.
Risultato: Il forno viene preriscaldato alla temperatura richiesta.

- Il tempo viene visualizzato per 8 secondi per la modalità di cottura selezionata e per 2 secondi per la temperatura impostata in sequenza.
  Es) In modalità preriscaldamento rapido a 200 °C

(visualizzato per 8 secondi)

(visualizzato per 2 secondi)

- Una volta raggiunta la temperatura richiesta, vengono emessi 6 segnali acustici dopodiché la temperatura viene mantenuta per 10 minuti.
- Dopo 10 minuti, vengono emessi altri 4 segnali quindi il forno si spegne.

✉ Nel caso in cui la temperatura interna abbia già raggiunto la temperatura preimpostata, vengono emessi 6 segnali acustici quando la temperatura viene mantenuta per 10 minuti.

✉ Per conoscere la temperatura corrente impostata, premere il tasto **Preriscaldamento rapido** ( ) .

IT

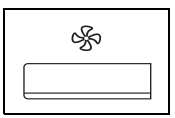
Cottura per convezione

La modalità convezione consente di cucinare gli alimenti come in un forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. E' possibile impostare una temperatura da 40°C a 250°C, in base a otto livelli preimpostati. Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

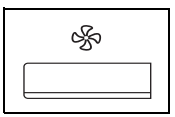
☛ Per informazioni su come preriscaldare con rapidità il forno, consultare pagina 15.

- Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

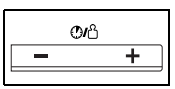
Controllare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale e che la piastra girevole sia nella posizione appropriata. Aprire lo sportello e collocare il recipiente sul ripiano inferiore, quindi attivare la piastra girevole.



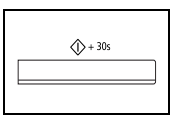
1. Premere il tasto **Convezione** ( ).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modalità convezione)
250°C (temperatura)



2. Premere il tasto **Convection (Convezione)**( ) una o più volte per impostare la temperatura.
(Temperatura: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (+) e (−).



4. Premere il tasto **Start (Avvio)**.
Risultato: Inizierà la cottura del cibo:

- ◆ Il tempo viene visualizzato per 8 secondi per la modalità di cottura preimpostata e per 2 secondi per la temperatura preimpostata in sequenza.
  Es) 30 minuti di cottura a 200 °C

(visualizzato per 8 secondi)

(visualizzato per 2 secondi)

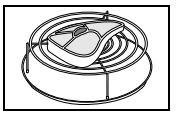
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ Per controllare la temperatura del forno, premere il tasto **Prerispaldamento rapido**.

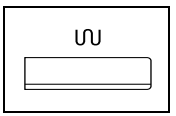
Grigliatura

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde.

- ***Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.***
- ***E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore***

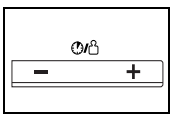


1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.



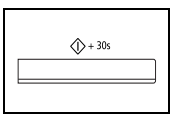
2. Premere il tasto **Grill** ( ).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modalità grill)

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Selezionare il tempo di grigliatura premendo i tasti (+) e (−).

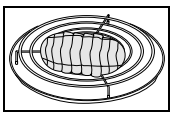
- Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



4. Premere il tasto **Start (Avvio)**.
Risultato: Inizia la grigliatura del cibo.

- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Scelta degli accessori



La cottura nella tradizionale modalità convezione richiede l'uso di accessori adatti. Vanno scelti solo quei materiali che si utilizzerebbero con un normale forno. I contenitori per forno a microonde non sono generalmente adatti per la cottura in modalità convezione. In particolare, non utilizzare contenitori o piatti in plastica, tazze o tovaglioli di carta, ecc. Se si utilizza una modalità combinata (microonde e grill o convezione), scegliere solo recipienti adatti sia ai forni a microonde sia ai forni tradizionali. I recipienti o gli utensili in metallo potrebbero danneggiare il forno.

☛ Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura a pagina pagina 24 .

Combinazione di microonde e griglia

IT

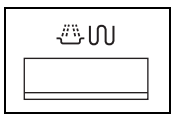
Per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

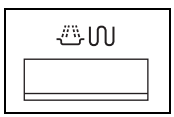
☛ Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

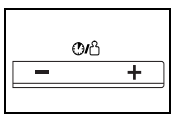
Per toccare i recipienti nel forno, indossare SEMPRE guanti da forno.

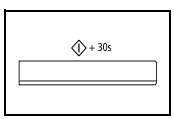
E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Collocare il ripiano sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.









1. Premere il tasto **Microonde + Grill** ( ).
   Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
   (modalità combinata microonde e grill)
   600 W (potenza in uscita)
2. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Microonde + Grill**( ) fino a quando appare la potenza desiderata (300-600W).
   - Non è possibile impostare la temperatura del grill.
3. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (+) e (–).
   - Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
4. Premere il tasto **Start (Avvio)**.
   Risultato:
   - Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
   - A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Uso combinato di microonde e convezione

IT

La cottura combinata utilizza l'energia delle microonde e il riscaldamento tradizionale della modalità convezione. Non è necessario alcun preriscaldamento, dato che l'energia delle microonde è immediatamente disponibile.
Esistono vari tipi di alimento che si prestano a una cottura combinata, in particolare:

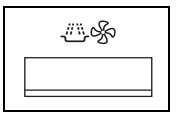
- ***Arrosti di carne e pollame***
- ***Torte e dolci***
- ***Piatti di uova e formaggi***

☛ Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

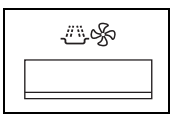
Per toccare i recipienti nel forno, indossare SEMPRE guanti da forno.

E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

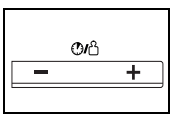
Aprire lo sportello. Collocare il cibo sulla piastra girevole. In alternativa, collocarlo sul ripiano inferiore e mettere quest'ultimo sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello. L'elemento di riscaldamento deve essere in posizione orizzontale.



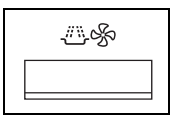
1. Premere il tasto **Microonde + Convezione** ( ).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
- (modalità combinata microonde e convezione)
- 600 W (potenza in uscita) Passa alla seguente modalità di temperatura in 2 secondi)
- 250 °C (temperatura)



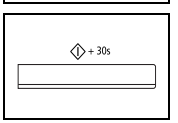
2. Selezionare la temperatura premendo il tasto **Microonde + Convezione**( ).
(Temperatura: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (+) e (—) .
- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



4. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Microonde + Convezione**( )fino a quando appare la potenza desiderata (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Premere il tasto **Start (Avvio)**.
Risultato:
- Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta, quindi la cottura a microonde continua fino allo scadere del tempo impostato.
- Il tempo viene visualizzato per 8 secondi per la modalità di cottura preimpostata e per 2 secondi per la temperatura preimpostata in sequenza.
  Es) 30 minuti di cottura a 200 °C

(visualizzato per 8 secondi)

(visualizzato per 2 secondi)

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ Per conoscere la temperatura corrente del forno, premere il tasto **Preriscaldamento Rapido** ( ) .

Uso del piatto per crostate (Solo CE1070T / CE1070F)

In genere, quando si utilizza la modalità griglia o microonde nei forni a griglia/convezione alcuni alimenti, come ad esempio prodotti di pasticceria e pizze, tendono a rimanere umidi sul lato inferiore. L'uso del piatto per crostate consente di ottenere una doratura uniforme e croccante.
Il piatto per crostate può essere utilizzato anche con bacon, uova, salsicce, ecc.

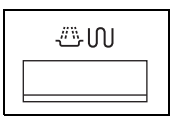
☛ Prima di utilizzare il piatto per crostate, è necessario preriscaldarlo selezionando la modalità combinata per un tempo da 3 a 5 minuti:
- Combinazione di convezione (250°C) e microonde. (livello di potenza di 600 W)
- Combinazione di grill e microonde (livello di potenza di 600 W)
- Vedere pagina 17 rispettivamente.

1. Preriscaldare il piatto per crostate, come spiegato in precedenza.
- Utilizzare sempre guanti da forno, poiché il piatto diventerà molto caldo.

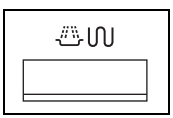
2. Se si sta cucinando uova con bacon, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.

3. Collocare gli alimenti sul piatto per crostate.
- Non collocare recipienti non resistenti al calore sul piatto per crostate (ad esempio scodelle in plastica).

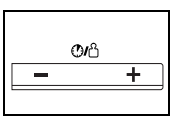
4. Collocare il piatto per crostate sulla piastra girevole nel forno a microonde.
- Non collocare mai il piatto per crostate nel forno senza la piastra girevole.



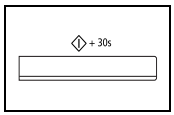
5. Premere il tasto **Microonde + Grill** ( ).



6. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Microonde + Grill**( ).

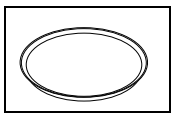


7. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (+) e (—) fino a quando il tempo di cottura verrà visualizzato.



8. Premere il tasto **Start (Avvio)** ( ).
Risultato: Inizia la cottura del cibo.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Pulizia del piatto per crostate



Il modo migliore per pulire il piatto per crostate è quello di lavarlo con acqua calda e detersivo, e di sciacquarlo con acqua pulita. Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

☛ Poiché il piatto presenta uno strato di Teflon, l'uso inappropriato potrebbe danneggiarlo.
- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sul piatto. Rimuovere gli alimenti dal piatto prima di affettarli.
- Girare gli alimenti preferibilmente con una spatola in plastica o in legno.

Impostazione per l'utilizzo del piatto per crostate (solo CE1070T / CE1070F)

IT

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole.
Preriscaldare il piatto doratore utilizzando la funzione 600 W + Grill per 5 min. quindi seguire i tempi e le istruzioni fornite nella tabella.

Alimento	QUANTITAC	TEMPO DI PRERISCALDAMENTO (MIN)	MODALITA' DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA (MIN)	CONSIGLI
Pancetta	4 - 6 fette (80 g)	3	600 W + Grill	3 - 4	Preriscaldare il piatto doratore. Distribuire le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Posizionare il piatto sul ripiano superiore.
Pomodori grigliati	200 g	3	300 W + Grill	3 - 4	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio sul piatto e collocare quest'ultimo sul ripiano superiore.
Omelette	300 g	3-4	450 W + Grill	3½ - 4½	Preriscaldare il piatto doratore e ungerlo con 1 cucchiaio d'olio. Distribuire le verdure tagliate a fette sul piatto, ad esempio peperoni, cipolle, zucchine e funghi. Collocare il piatto doratore sul ripiano superiore.
Verdure grigliate	250 g	3 - 4	450 W + Grill	7 - 8	Preriscaldare il piatto doratore e ungerlo con 1 cucchiaio d'olio. Distribuire le verdure tagliate a fette sul piatto, ad esempio peperoni, cipolle, zucchine e funghi. Collocare il piatto doratore sul ripiano superiore.
Mini involtini primavera surgelati con farcitura	250 g	2 - 3	1ª fase: 300 W + 250 °C 2ª fase: Solo grill	1ª fase: 6 - 7 2ª fase: 5 - 6	Preriscaldare il piatto doratore. Distribuire uniformemente gli involtini primavera sul piatto. Collocare il piatto sul ripiano inferiore.
Pizza surgelata	300 - 400 g	4-5	600 W + Grill	6 - 8	Preriscaldare il piatto doratore. Disporre la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sul ripiano superiore.
Baguette surgelate (surgelate)	250 g	3-4	300 W + 200 °C	10 - 12	Preriscaldare il piatto doratore. Disporre due baguette surgelate farcite (per es. con verdura, prosciutto e formaggio). Collocare il piatto doratore sul ripiano inferiore.
Crocchette di pollo (surgelate)	250 g	4	600 W + Grill	6 - 7	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere il piatto con 1 cucchiaio d'olio. Distribuire le crocchette di pollo sul piatto. Collocare il piatto doratore sul ripiano superiore. Girare dopo 4-5 minuti.

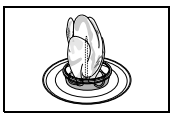
Cottura con girarrosto

Solo CE1070B / CE1070F

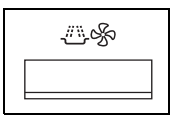
Lo spiedo da barbecue è particolarmente utile con il grill, dato che si evita di girare la carne. Può essere anche utilizzato per combinazioni di microonde e convezione.

☛ Assicurarsi che il peso della carne sia distribuito uniformemente sullo spiedo e che quest'ultimo sia libero di ruotare.

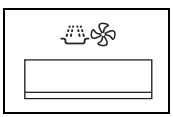
Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.



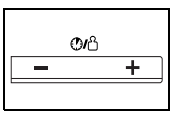
1. Infilare lo spiedo al centro della carne.
Esempio: Infilare lo spiedo tra la spina dorsale e il petto del pollo.
Collocare lo spiedo diritto sul contenitore in vetro e collocare quest'ultimo sulla piastra. Per rosolare meglio la carne, ungerla con olio speziato.



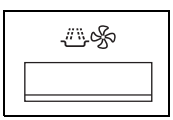
2. Premere il tasto **Microonde + Convezione** ( ).



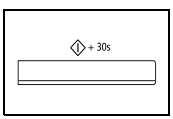
3. Impostare la temperatura premendo il tasto **Microonde + Convezione**( ).



4. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (**+**) e (**–**) .
- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



5. Impostare il livello di potenza appropriato premendo il tasto **Microonde + Convezione**( ).



6. Premere il tasto **Start (Avvio)** ( ).
Risultato: Inizia la cottura del cibo e lo spiedo inizierà a ruotare.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

7. Quando il cibo è cotto, rimuovere lo spiedo utilizzando guanti da forno per proteggersi le mani.

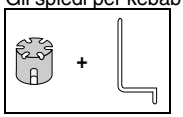
Uso del supporto multispiedo verticale

IT

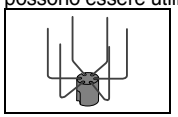
Solo CE1070B / CE1070F

MULTISPIEDO PER KEBAB

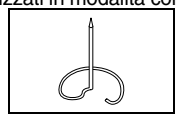
Il supporto con 6 spiedi per kebab consente di cucinare con facilità carne, pollame, pesce, verdure (ad esempio cipolle, peperoni o zucchine) e frutta tagliati a pezzi. Gli spiedi per kebab possono essere utilizzati in modalità convezione o combinata.



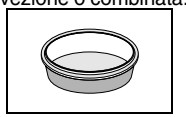
Accoppiatore Kebab Spiedo



Multispiedo



Spiedo da barbecue



Recipiente in vetro

USO DEL SUPPORTO MULTISPIEDO CON SPIEDI PER KEBAB

1. Per la preparazione dei kebab, utilizzare il supporto a sei spiedi.
2. Collocare la stessa quantità di cibo su ogni spiedo.
3. Collocare il girarrosto nel recipiente in vetro e inserire il supporto multispiedo.
4. Collocare il recipiente in vetro con gli spiedi al centro della piastra girevole.

✉ Assicurarsi che l'elemento riscaldante del grill sia nella posizione appropriata, vicino al retro della cavità del forno e non in alto, prima di iniziare la cottura.

RIMOZIONE DEGLI SPIEDI DAL FORNO DOPO LA COTTURA

1. Per estrarre il recipiente di vetro con gli spiedi utilizzare guanti da forno, dato che il recipiente è molto caldo.
2. Utilizzare i guanti anche per estrarre gli spiedi dal supporto.
3. Rimuovere accuratamente gli spiedini e utilizzare una forchetta per estrarre i pezzi di cibo.

✉ Questo dispositivo non è adatto per il lavaggio in lavastoviglie. Va invece pulito manualmente con acqua calda e detergente liquido. Rimuovere il supporto multispiedo verticale dopo l'uso.

Impostazioni per girarrosto e barbecue (solo CE1070B / CE1070F)

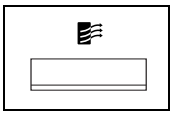
IT

Prima di utilizzare il girarrosto o gli spiedini per il barbecue preriscaldare il forno.
Si consiglia di preriscaldare il forno a 180°C per 10 minuti utilizzando la funzione convezione.

Alimento	Quantità	Modalità di cottura	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
Pollo arrosto	1000-1100 g	450W + 220°C	27-32	5	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Infilarlo sullo spiedo. Collocare il recipiente in vetro con lo spiedo al centro della piastra girevole.
Rollè di maiale	900 - 1000 g	450W + 200°C	40-45	5	Spennellare il rollè di maiale con olio e spezie. Infilarlo sullo spiedo. Collocare il recipiente in vetro con lo spiedo al centro della piastra girevole. Dopo la cottura e durante il periodo di riposo, avvolgere la carne in un foglio di alluminio.
Rollè di tacchino	900 - 1000 g	450W + 220°C	35-40	5	Spennellare il rollè di tacchino con olio e spezie. Infilarlo sullo spiedo. Collocare il recipiente in vetro con lo spiedo al centro della piastra girevole. Dopo la cottura e durante il periodo di riposo, avvolgere la carne in un foglio di alluminio.
Roast Beef/ Agnello arrosto	700 - 800 g	450W + 180°C	20-25	10	Spennellare con olio e spezie. Infilarlo sullo spiedo. Collocare il recipiente in vetro con lo spiedo al centro della piastra girevole. Dopo la cottura e durante il periodo di riposo, avvolgere la carne in un foglio di alluminio.
Barbecue di maiale Spiedini	500 - 600 g	300W + 200°C	15-20	2	Preparare gli spiedini infilando la carne tagliata a cubetti in modo uniforme e spennellare con olio e spezie. Collocare gli spiedini sull'accoppiatore. Collocare il recipiente in vetro con gli spiedini al centro della piastra girevole.

Uso della funzione Deodorante

Utilizzare questa funzione dopo avere cotto cibi dall'odore intenso oppure quando l'interno del forno contiene molto fumo.
Pulire innanzitutto l'interno del forno.

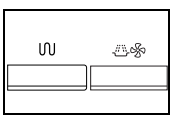


Una volta pulito il forno, premere il tasto della funzione **Deodorante** . Verranno emessi quattro segnali acustici.

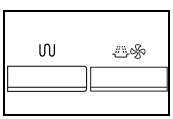
- Il tempo di deodorizzazione è stato impostato su 5 minuti. Il tempo aumenta di 30 secondi a ogni pressione del tasto +30s.
- E' inoltre possibile regolare il tempo della funzione **Deodorante** premendo il tasto +30s.
- Il tempo massimo è 60 minuti.

Blocco di sicurezza del forno a microonde

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Child Safety (Sicurezza per bambini) che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.
Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.



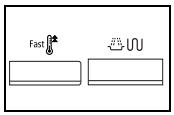
1. Premere simultaneamente i tasti **Grill**( ) e **Microonde + Convezione**( ) (per circa tre secondi).
   Risultato:
   - Il forno verrà bloccato.
   - Sul display apparirà l'indicazione "**L**".

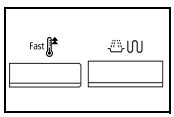


2. Per sbloccare il forno, premere di nuovo simultaneamente i tasti **Grill**( ) e **Microonde + Convezione**( ) (per circa tre secondi).
   Risultato: Il forno può quindi essere utilizzato normalmente.

Disattivazione dei segnali acustici

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.





1. Premere simultaneamente i tasti **Preriscaldamento rapido**( ) e **Microonde + Grill**( ) (per circa un secondo).
   Risultato: Il segnale acustico che indica il termine di una funzione viene disattivato.
2. Per ripristinare il segnale acustico, premere di nuovo simultaneamente i tasti **Preriscaldamento rapido**( ) e **Microonde + Grill**( ) (per circa un secondo).
   Risultato: Il segnale acustico verrà ripristinato.

IT

Guida ai materiali di cottura

IT

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.
Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali di cottura. Se sui materiali di cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.
La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali di cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali di cottura	Adatti per microonde	Commenti
Fogli di alluminio	✓✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto per crostate	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, ceramica, terracotta smaltata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture in metallo	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da tavola	✓	Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzate per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o perdere il colore. Non utilizzare stoviglie in melammina.
• Pellicola	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Consigliata
✓✗: Usare con cautela
✗ :Non sicura

Guida alla cottura

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata da questo movimento produce calore ed è questo calore che cuoce i cibi.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:
Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:
Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura
Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

Tempi di riposo
Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.
Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150g	600 W	5-6	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaio) di acqua fredda.
Piselli	300g	600 W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/ granturco)	300g	600 W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

IT

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato. Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
Nota: Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio.
Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 g 375g	900 W	15-16 17½-18½	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso non brillato: (parboiled)	250 g 375g	900 W	20-21 22-23	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto: (riso + riso integrale)	250 g	900 W	16-17	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Granturco misto (riso + chicchi di granturco)	250 g	900 W	17-18	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Guida alla cottura delle verdure fresche

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un diversa quantità d'acqua. Vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato. Vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Quanto più piccoli sono, tanto minore è il tempo di cottura.

Tutte le verdure fresche devono essere cotte utilizzando il livello di potenza massimo (900 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 g 500g	4½-5 7-8	3	Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavolini di Bruxelles	250 g	6-6½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) di acqua.
Carote	250 g	4½-5	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250 g	4-4½	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250 g	3½-4	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con un cucchiaio di succo di limone.
Porri	250 g	4-4½	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125g 250 g	1½-2 2½-3	3	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250 g	5-5½	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250 g	4½-5	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 g 500g	4-5 7-8	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250 g	5½-6	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

Guida alla cottura (continua)

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti molto più rapidamente del tempo richiesto dai forni e fornelli tradizionali.
Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20°C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7°C.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella.
In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.
Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi. E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.
Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.
Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è 30-40°C.

LATTE PER BAMBINI:

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte o degli alimenti per l'infanzia prima di darli al bambino. La temperatura consigliata è circa 37°C.

NOTA:

Gli alimenti per l'infanzia, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano serviti troppo caldi. Come riferimento, utilizzare i livelli di potenza indicati nella tabella successiva.

IT

Riscaldamento di alimenti per l'infanzia e latte

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Ora	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per l'infanzia (verdure + carne)	190g	600 W	30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190g	600 W	20 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Latte per bambini	100ml 200ml	300 W	30-40 sec. 1 min. da 10 sec a 1 min. 10 sec.	2-3	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 2 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, tè e acqua)	150ml (1 tazza) 300ml (2 tazze) 450ml (3 tazze) 600ml (4 tazze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene.
Zuppa (surgelata)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350g	600 W	4½-5½	2-3	Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima di mettere a riposo e servire.
Pasta al sugo (congelata)	350g	600 W	3½-4½	3	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350g	600 W	4-5	3	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima di mettere a riposo e servire.
Piatti preconfezionati (congelati)	350g 450g 550g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.
Fonduta pronta da servire (surgelate)	400g	600 W	6-7	1-2	Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Mescolare bene prima di servire.

SCONGELAMENTO

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.
Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.
Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità superiori. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura inclusa tra -18 e - 20°C, utilizzare la seguente tabella di riferimento.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Carne macinata	250g 500g	6-7 10-12	15-30	Collocare la carne su un piatto di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Braciole di maiale	250 g	7-8		
Pollame				
Pezzi di pollo	500g (2 pezzi)	14-15	15-60	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	1200g	32-34		
Pesce				
Filetti di pesce	200g	6-7	10-25	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pesce intero	400g	11-13		
Frutta				
Bacche	250 g	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (ognuno circa 50 g)	2pc 4pc	1-1½ 2½-3	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure verticalmente (a piramide) su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½		
Pane tedesco (farina di grano + segale)	500g	7-9		

IT

GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 4 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:
Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:
Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, bacon e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

NOTA IMPORTANTE:
Se si utilizza solo il grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti vanno collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. Questo modello dispone di tre diverse combinazioni:
600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Stoviglie per cucinare con microonde + grill
Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura a microonde + grill:
Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

NOTA IMPORTANTE:
Se si utilizza la combinazione microonde + grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato. Negli altri casi, collocare gli alimenti direttamente sulla piastra girevole. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.
Gli alimenti vanno girati, in modo da rosolarne entrambi i lati.

Guida alla grigliatura del pesce fresco

Preriscaldare il grill per 2–3 minuti con la funzione grill.
Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Alimentazione	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	2-3	1-2	Collocare le fette di toast una accanto all'altra sul ripiano superiore.
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	300W+ Grill	5-6	-	Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300W+ Grill	4½-5½	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	4 pezzi (500 g)	300W+ Grill	6-7	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Patate al forno	500 g	600W+ Grill	7-8	-	Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore, con il lato tagliato verso il grill.
Gratin di patate/verdure (congelato)	450 g	450W+ Grill	8-10	-	Collocare il gratin fresco su un piatto in Pirex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.

Alimenti freschi	Porzione	Alimentazione	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
Mele al forno	2 mele (ca. 400 g)	300W+ Grill	6½-7½	-	Estrarre il torsolo dalle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sul ripiano inferiore.
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	300W+ Grill	9-10	7-8	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Bistecche (media)	400 g (2 pezzi)	Solo grill	10-14	8-12	Ungere le bistecche con un po' d'olio. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pesce arrosto	400-500 g	300W+ Grill	5-6	5½-6½	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.

CONVEZIONE

La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con aria calda.
L'elemento riscaldante e la ventola sono situati sulla parete posteriore del forno, per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per cottura in modalità convezione:
Ogni stoviglia da forno tradizionale, come recipienti e carta da forno. E' possibile scegliere ogni materiale idoneo per l'uso con un forno tradizionale.

Alimenti adatti alla cottura in modalità convezione:
Tutti i biscotti, i pasticcini, le paste e i dolci devono essere preparati in modalità convezione, così come torte di frutta e soufflé.

MICROONDE + CONVEZIONE

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda e consente di ridurre il tempo di cottura e rendere croccante la superficie degli alimenti.
La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con una ventola sulla parete posteriore per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per cucinare con microonde + convezione:
Devono permettere il passaggio delle microonde. Devono essere stoviglie da forno (ad esempio in vetro, terracotta o porcellana senza finiture in metallo). Sono analoghe ai materiali descritti per la modalità microonde + grill.

Alimenti adatti alla cottura in modalità microonde + convezione:
Ogni tipo di carne e pollame, oltre a piatti gratinati, torte morbide e di frutta, dolci e crostate, verdure al forno, paste e pane.

IT

Guida alla cottura di cibi freschi e surgelati in modalità convezione
Con la funzione di preriscaldamento, preriscaldare il forno in modalità convezione fino alla temperatura desiderata.
Quando si effettua la cottura in modalità convezione, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Alimentazione	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
PIZZA Pizza surgelata (già pronta)	300-400 g	600 W + 220°C	9-11	-	Collocare la pizza sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
PASTA Lasagne surgelate	400 g	450 W + 220°C	20-23	-	Deporre gli alimenti su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciarli nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare la pasta surgelata sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
CARNE Roast Beef/ Arrosto di agnello (media cottura)	1200-1300 g	600 W +180°C	19-21	11-13	Ungere la carne con olio e spezie e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare la carne sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare a riposo per 10-15 minuti.
Pollo arrosto	1000-1100 g	450 W + 220°C	16-18	12-15	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare inizialmente il pollo con il petto rivolto verso il basso, quindi terminare la cottura girando il petto verso l'alto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5 minuti.
PANE Panini freschi (impasto)	4 pezzi (200 g)	Solo 200°C	12-14	-	Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pane all'aglio (congelato, precotto)	200 g (1 pezzo)	180 W + 220°C	8-9	-	Disporre la baguette congelata su carta da forno e collocarla sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
TORTA Torta di mele (impasto)	500 g	Solo 200°C	35-40	-	Collocare l'impasto fresco in un piccolo recipiente da forno in metallo rotondo (diametro 18 cm). Guarnire con fette di mele. Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5-10 minuti.
Mini Muffin (impasto)	12 x 30 g (350-400 g)	Solo 220°C	15-20	-	Riempire gli stampi con la pasta dei muffin. Collocare sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti

Alimenti freschi	Porzione	Alimentazione	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
Biscotti (impasto)	100-150 g	Solo 200°C	10-12	-	Preriscaldare il forno insieme al piatto in metallo rotondo. Distribuire i dolci sul piatto. Collocare il piatto sul ripiano inferiore.
Torta surgelata	1000 g	180 W + 180°C	18-20	-	Collocare il dolce surgelato sul ripiano inferiore. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento lasciare riposare per 15-20 minuti.

SUGGERIMENTI SPECIALI

FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

SCIOGLIERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare dopo l'operazione.

CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cuocerla in un recipiente in Pyrex senza coperchio da 3 ½ a 4 ½ minuti a 900 W fino a quando diventa completamente trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente di vetro in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere con coperchio per 10-12 minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in un vasetto di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare per 5 minuti.

CUOCERE IL BUDINO
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate
con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6 ½-7 ½ minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliare a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni.
Mescolare più volte durante la cottura. Cuocere per 3 ½ - 4 ½ minuti a 600 W.
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Pulizia del forno a microonde

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportelli e relative guarnizioni***
- ***Piastra girevole e anelli della parte girevole***

☛ Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

☛ Se il forno non viene mantenuto pulito, ciò potrebbe portare a un deterioramento della superficie che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura e provocare eventuali situazioni pericolose.

1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere con un panno insaponato ogni spruzzo o macchia sulle superfici interne o sull'anello della parte girevole. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

✉ **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:

- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

✉ Pulire l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi.

✉ Le istruzioni per le cucine economiche, i fornelli e i forni sottolineano che i pulitori a vapore non devono essere utilizzati.

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.
Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- ***Cardini rotti***
- ***Guarnizioni usurate***
- ***Telaio del forno piegato o deformato***

Le riparazioni devono essere svolte solo da personale qualificato.

☛ Non rimuovere **MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:

- Scollegarlo dalla presa di corrente
- Contattare il servizio assistenza più vicino

✉ Se si desidera conservare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e privo di polvere.

- **Motivo:** La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Fonte di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo di corrente	
Potenza massima	2700 W
Microonde	1400 W
Grill (elemento di riscaldamento)	1250 W
Convezione (elemento di riscaldamento)	Max. 2050 W
Potenza generata	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (Lar. x Pro. x Alt.)	
Esterne	517 x 526 x 310 mm
Cavità del forno	352 x 348 x 235 mm
Volume	1.0 Cubic feet
Peso	
Netto	18.5 kg circa

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Note

IT

SAMSUNG ELECTRONICS

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (726-7864, 0.15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0.15/Min)	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch